



# LES 3 M

## MENU DE PÂQUES

**CÉLÉBRER LE RENOUVEAU PRINTANIER AVEC NOTRE  
SÉLECTION GOURMANDE. 55€ PAR PERSONNE**

### ENTRÉE AU CHOIX

#### L'Asperge Blanche de Saison

Cuites à la nacre, accompagnées d'un sabayon aérien au Champagne et agrumes, relevées de perles de truite du domaine.

#### L'Œuf Parfait de Pâques

Cuit à basse température (64°C), déposé sur un velouté de petits pois frais à la menthe et éclats de noisettes torréfiées.

### PLAT AU CHOIX

#### L'Agneau de Sept Heures

Gigot confit avec sa confiture d'échalotes, jus corsé au thym frais et l'incontournable gratin dauphinois traditionnel.

#### La Pintade Fermière

Suprême farci aux morilles fraîches, sublimé par une crème de vin jaune et une tombée d'épinards frais.

#### Le Cabillaud de Ligne

Dos rôti sur peau, servi sur un risotto d'épeautre aux asperges vertes et une émulsion onctueuse au beurre blanc.

### DESSERT AU CHOIX

#### Le Tout Chocolat

Entremets signature aux trois chocolats (noir, lait, blanc) et son cœur croustillant praliné, en hommage aux œufs de Pâques.

#### La Fraise Gariguette

Sablé breton pur beurre, crème légère à la vanille de Madagascar et premières fraises marinées au basilic.